

LES ENTREES

voor en tussengerechten

BELLAMI'S BISQUE

langoustinebisque afgemaakt met cognac, zure room,
appelbrunoise, dille en rivierkreeftstaartjes

17**

BOUDIN NOIR

gebakken bloedworst, zachte geitenkaas,
met appelstroop gelakte gerookte paling,
crème van geroosterde paprika en in banyuls gewelde rozijnen

19

ESCARGOTS

gesauteerde wijngaardslakken, champignons,
spekjes en prei, met dragon, pastis en room afgeblust

18

CROUSTILLANTS AU FROMAGE

met kaas gevulde krokant gebakken aardappelkussentjes,
romige velouté van komkommer, gemarineerde venkel, zeekraal en dille

15 ✓

BISTRO PLATS

hoofdgerechten

HACHIS PARMENTIER

ovenschotel met ons klassiek draadjesvlees,
aardappelpuree, rode wijnjus en seizoensgroente

27

VOL AU VENT

open bladerdeegpasteitje,
gevuld met een zachte visragout met kervel,
filet van de afslag, Hollandse garnaal en mousselinesaus

34

SOUFFLÉ AU FROMAGE

dubbel gebakken souffle van comté, ingelegde walnoot
romige saus van gele tomaat, krieltjes, lentegroentes,
geserveerd met een groene salade

27 ✓

FILET DE VEAU

gebraden biefstuk van kalfshaas, cognac-roomaus,
crème van doperwten en aardappelgarnituur

36**

PLAT DU MOMENT

wij stellen u graag de bistrogerechten van het moment voor

**** SUPPLEMENT LANGOUSTE / SPINY LOBSTER**

met knoflookboter, in pantser 220 gram, 29